

VILLA ANTINORI

da *Bindella*

VELOCI, SEMPLICI E GUSTOSI

Focacce

Prosciutto Cotto 14

Focaccia mit Hinterschinken
und Frischkäse

*Focaccia bread with ham
and cream cheese*

Pomodoro & Bufala ^V 14

Focaccia mit Tomaten,
Büffelmozzarella und Basilikum

*Focaccia bread with tomatoes,
buffalo mozzarella and basil*

Salame * 14

Focaccia mit Salami und Trüffelfrischkäse
Focaccia bread with salami and truffle cream cheese

Parma 14

Focaccia mit Parmaschinken,
Parmesan und Frischkäse
*Focaccia bread with parma ham,
parmesan and cream cheese*

Toast con prosciutto e formaggio 9

Schinken-Käse-Toast
Toasted ham and cheese sandwich

Insalate, Antipasti & Zuppa

Pappa al Pomodoro ^{V+} 12

Tomatensuppe mit Brot und Basilikum
Tomato soup with bread and basil

Tagliere Parma 26

Parmaschinken, Salami, Parmesan,
Asiago, Focaccia
*Parma ham, salami, parmesan,
asiago cheese, focaccia bread*

*Insalata di rucola con scaglie
di Parmigiano* ^V 14

Rucolasalat mit frischen Parmesan-Splitter
Rocket salad with parmesan shavings

*Mozzarella di bufala con pomodori
e basilico* ^V 17 / 22

Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella
und Basilikum
Plum tomatoes with buffalo mozzarella and basil

Panzanella ^V 13

Toskanischer Brotsalat
Tuscan bread salad

Bruschette al pomodoro ^{V+} 12

Drei Bruschette mit Tomaten und Basilikum
Three bruschette with tomatoes and basil

VINI AL BICCHIERE – 10 cl

Franciacorta

Blanc de Blancs – Marchese Antinori
Franciacorta docg 14.5
Chardonnay, Pinot bianco

Bianco

Villa Antinori bianco 2024
Toscana igt 8.5
Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco,
Pinot grigio, Riesling

Rosato

Scalabrone 2024
Bolgheri rosato doc 9
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Rosso

Villa Antinori rosso 2022/23
Toscana igt 9
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

TENUTE MARCHESI ANTINORI

Franciacorta – 10 cl / 75 cl

Blanc de Blancs – Marchese Antinori – Franciacorta docg 14.5 / 91
Chardonnay, Pinot bianco

Franciacorta Rosé – Marchese Antinori – docg 16 / 96
Pinot nero

Vini bianchi – 10 cl / 75 cl

Villa Antinori bianco 2024 – Toscana igt 8.5 / 56
Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

Villa Antinori Pinot bianco 2024 – Toscana igt 9 / 59
Pinot bianco

Vermentino 2024 – Bolgheri doc 10 / 69
Vermentino

Vino rosato – 10 cl / 75 cl

Scalabrone 2024 – Bolgheri rosato doc 9 / 59
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Villa Antinori rosso 2022/23 – Toscana igt 9 / 59
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Villa Antinori 2022 – Chianti Classico Riserva, docg 10 / 69
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Marchese Antinori 2022 – Tenuta Tignanello 13.5 / 89
Chianti Classico Riserva, docg
Sangiovese

Tignanello 2022 – Toscana igt 31 / 198
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

TENUTA VALLOCAIA

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Vino Nobile di Montepulciano 2022 – docg 9.5 / 62
Sangiovese, Colorino, Canaiolo nero, Mammolo

MENU

Pasta

Tagliatelle al tartufo ^{V*} 36

Tagliatelle mit Trüffelrahmsauce
Tagliatelle with truffle cream sauce

Penne all'arrabbiata ^V 24

Penne mit Tomatensauce und Peperoncini
Penne with tomato sauce and peperoncini

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{V*} 24

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Spaghetti with garlic, olive oil and peperoncini

Cappellacci di ricotta ^V 29

Hausgemachte Cappellacci, gefüllt mit Ricotta und Majoran
Home-made cappellacci filled with ricotta cheese and marjoram

Secondi

Pollo alla Cacciatora 33

Pouletschenkel (ohne Knochen) mit Waldpilzen, Tomaten, Tagliatelle und Kräuter
Chicken thighs (without bone) with mushrooms, tomatoes, tagliatelle and herbs

Risotto al limone con gamberoni 42

Zitronenrisotto mit Riesencrevetten
Lemon risotto with king prawns

Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala ^V 29

Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella und Basilikum
Tomato risotto with buffalo mozzarella and basil

Parmigiana Vegana ^{V*} 28

Gebackene Aubergine mit Tomatensauce und veganem Käse
Baked eggplant with tomato sauce and vegan cheese

Tagliata di manzo grigliata con rucola e patate 49

Gegrilltes, geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln
Grilled sirloin steak with rocket, parmesan and potatoes

Dolci

Tiramisù ^V 12

Mascarponecrème, Löffelbiskuit, Kaffee
Mascarpone cream, biscuit, coffee

Panna Cotta 9

Panna Cotta mit Himbeersauce
Panna cotta with raspberry sauce

Torta della nonna ^V 9

Toskanische Mürbeteigtorte mit Zitronen-Vanillecrème, Mandeln und Pinienkerne
Tuscan lemon-vanilla cream tart with almonds and pine nuts



BIBITE

Aperitivi	Vol %	cl	CHF	Gin	Vol %	cl	CHF
Campari	23 °	4	9	Malfy Gin Originale	40 °	4	12
Vermouth bianco	15 °	4	9	Hendrick's	41.4 °	4	14
Vermouth rosso	15 °	4	9	Turicum	41.7 °	4	16
Amaro Nonino	35 °	4	9	Sabatini Gin	41.3 °	4	18
Sanbitter Rosso		20	6				
Cynar	16 °	4	7.5	Vodka	Vol %	cl	CHF
Crodino		17.5	5	Absolut Vodka	40 °	4	12
				Belvedere	40 °	4	16
				Turicum Vodka	40 °	4	18
Spumante		cl	CHF				
Valdobbiadene Prosecco superiore docg		10	11				
Spumante extra dry – Metodo Charmat		75	69	Whisky	Vol %	cl	CHF
Col de'Salici – Veneto, Italy				Blended			
				Jameson	40 °	4	12
Cocktails			CHF	Chivas Regal	40 °	4	14
Rosmarino Spritz			15	Johnnie Walker – Black Label	40 °	4	16
Prosecco, Rosmarinsirup, Soda							
Prosecco, rosemary syrup, soda				Single Malt			
Campari Milano			15	The Glenlivet – Founders Reserve	40 °	4	16
Prosecco, Cranberrysaft, Campari, Minze				The Glenlivet – 18 years	43 °	4	20
Prosecco, cranberry juice, campari, mint				Bourbon			
Negroni			18	Bulleit Bourbon	45 °	4	14
Campari, Vermouth rosso, Gin				Jack Daniel's – Gentleman Jack	40 °	4	18
Campari, Vermouth rosso, Gin							
Campari Spritz			15	Rum			
Prosecco, Campari, Minze, Soda				Havana Club 3 Años	40 °	4	12
Prosecco, campari, mint, soda				Havana Club Añejo Especial	40 °	4	14
Aperol Spritz			15	Havana Club 7 Años	40 °	4	16
Prosecco, Aperol, Soda							
Prosecco, Aperol, soda				Tequila			
Mojito			16	Altos Plata Olmeca Blanco	38 °	4	12
Rum, Limettensaft, Zuckersirup,				Altos Reposado Olmeca	38 °	4	14
Rohrzucker, Minze							
Rum, lime juice, sugar syrup,				Zusatz / additional			
cane sugar, mint				Soda			3
				Softgetränk / soft drink			4
Birre		cl	CHF				
Spina / Fass/ Draft				Grappe	Vol %	cl	CHF
Birra Moretti		30	6	Grappa di Barolo Bussia ^{v+}	45 °	2	10
		50	8.5	Grappa Tignanello	42 °	2	11
Chopfab Amber		30	6				
		50	8.5	Liquori	Vol %	cl	CHF
Panaché		30	6	Limoncello	28 °	4	9
Shandy		50	8.5	Amaretto	28 °	4	9
Bottiglia / Flasche/ Bottle				Sambuca	38 °	4	9
Erdinger Weissbier		50	9	Ramazzotti Amaro	30 °	4	9
Wheat beer							
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)		33	7	Tè – Sirocco			CHF
Non-alcoholic beer				English Breakfast			6.5
				Earl Grey			6.5
Bibite fredde		cl	CHF	Green			6.5
San Pellegrino / Acqua Panna		25	4.5	Jasmine			6.5
		50	6.5	Moroccan Mint			6.5
Coca-Cola, Coca-Cola zero		33	6	Verbena			6.5
Rivella rot, Rivella blau		33	6	Red Berry Fruit			6.5
Apfelschorle		33	6	Ginger Lemon			6.5
Galvanina Lemon / Aranciata		20	5.5				
Galvanina Tonic		20	5.5	Caffè			CHF
Galvanina Ginger Ale / Beer		20	5.5	Caffè, Espresso, Ristretto			5.5
Galvanina Chinotto		27	6	Espresso Doppio			6.5
Galvanina Gazzosa		27	6	Cappuccino			6.5
Ice Tea Lemon / Peach		35	6	Latte Macchiato			6.5
				Corretto Grappa			9
Succhi		cl	CHF				
Frischer Orangensaft		20	7.5				
Fresh orange juice				v: vegetarisch/vegetarian			
Tomatensaft		20	5.5	v+: vegan			
Tomato juice				*: mit Trüffelaroma/frischer Trüffel i.d.r. Sommertrüffel			